

# FRANGO EMPANADO ESPECIAL

## INGREDIENTES

1 kg de filé de peito  
1 pacote de farinha de rosca  
1 pacote de queijo ralado  
3 ovos  
óleo  
1 cebola  
1 pimentão  
coentro  
tempero pronto

## MODO DE PREPARO

Tempere o filé com tempero pronto, reserve.

Machuque a cebola, o pimentão e o coentro, misture com o filé

Dê uma leve batida nas gemas, passe os filés, depois passe na farinha de rosca.

Reserve.

Em uma frigideira coloque o óleo para esquentar.

Quando estiver quente coloque o filé um por um, sirva com arroz e purê de batata.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51818-frango-empanado-especial.html>